SAMSUNG

Consignes d’utilisation et guide de cuisson

FOUR À CUISSON RAPIDE

CQ513T

Manuel d’utilisation

Sommaire

Utilisation de ce manuel 2
Consignes de sécurité importantes 2
Installation du four à micro-ondes 6
Réglage de l'horloge 7
Fonctions du four 9
Accessoires 10
Tableau de commande 11
Types de cuisson 12
Utilisation du mode Cuisson par ventilation 14
Utilisation du mode Gril 16
Utilisation du mode combiné gril 18
Utilisation du mode combiné ventilation 20
Utilisation du mode Pâte levée/yaourt 22
Utilisation du mode Cuisson automatique 24
Utilisation du mode Cuisson vapeur automatique 29
Utilisation du mode Cuisson croustillante automatique 31
Réglage d'un temps de repos 34
Utilisation du mode Décongélation 35
Fonctionnement d'un four à micro-ondes 37
Utilisation du mode Micro-ondes 38
- Réglage du mode Micro-ondes 38
- Guide relatif aux puissances de cuisson par micro-ondes 39
- Guide relatif aux récipients pour micro-ondes 39
- Guide de cuisson au micro-ondes 42
- Guide de cuisson à la vapeur 48
- Guide de cuisson croustillante 50

Désactiver le signal sonore 53
Sécurité enfants 53
Utilisation de la fonction de nettoyage vapeur 54
Nettoyage du four à micro-ondes 55
Rangement et entretien du four à micro-ondes 55
Dépannage 56
Codes d'erreur 57
Caractéristiques techniques 58

Utilisation de ce manuel

Nous vous remercions d'avoir choisi un four à cuisson rapide SAMSUNG.

Ce manuel d'utilisation contient des consignes de sécurité importantes et des informations essentielles concernant l'utilisation et l'entretien de votre nouveau four à cuisson rapide.

Avant d'utiliser votre four, lisez attentivement le contenu de ce manuel et conservez-le précieusement en vue d'une consultation ultérieure.

Une présentation rapide et pratique des principaux modes de cuisson vous est proposée à l'intérieur avant afin de vous faciliter la tâche.

Consignes de sécurité importantes

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
(1) porte (déformation) ;
(2) charnières de porte (cassées ou desserrées) ;
(3) joints de la porte et surfaces d'étanchéité.

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

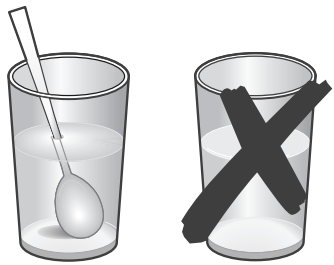
LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.

Avant de faire cuire des aliments ou des liquides dans votre four à micro-ondes, prenez les précautions suivantes :

- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four à micro-ondes n'utilisez
  JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc.
  Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique.
  Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.

Consignes de sécurité importantes (suite)

- Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas ;
  N'utilisez pas votre four à micro-ondes pour faire sécher des journaux ou des vêtements.
- Les petites quantités d'aliments nécessitent un temps de cuisson ou de chauffe plus court. Si vous programmez un temps de cuisson normal pour ces aliments, ils sont susceptibles de surchauffer et de brûler.
- Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.
- Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement. Faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four.
  Pour éviter cette situation, laissez-le **TOUJOURS** reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser.
  Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire).



En cas d'accident, effectuez les gestes de premiers secours suivants :

***** immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ;
***** recouvrez-la d'un tissu propre et sec ;
***** n'appliquez aucune crème, huile ou lotion.

- **NE remplissez JAMAIS** le récipient à ras bord. Choisissez un récipient évasé afin de prévenir tout débordement éventuel. Les bouteilles à goulot étroit peuvent éclater en cas de surchauffe.
  Ne faites **JAMAIS** chauffer un biberon encore muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe.
- Avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.
- Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ;
  Ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates.
- Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, de réduire la durée de vie de votre appareil et de créer des situations dangereuses.

Consignes de sécurité importantes (suite)

- N'obstruez **JAMAIS** les orifices de ventilation du four avec une pièce de tissu ou un morceau de papier. Le tissu ou le papier risque de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four.
  Le four pourrait alors surchauffer et s'éteindre automatiquement. Il restera inutilisable tant qu'il n'aura pas suffisamment refroidi.
- Utilisez **TOUJOURS** des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.
- **NE touchez PAS** les éléments chauffants ou les parois intérieures du four tant que celui-ci n'a pas refroidi.
- Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau ou une surface chaude.
  N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e).
- Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil (env. 50 cm).
  Pourquoi ? L'air ou la vapeur s'échappant du four à ce moment précis risque de vous brûler.
- Il se peut que l'appareil émette de petits bruits secs en cours de fonctionnement (surtout pendant le mode Décongélation).
  Pourquoi ? Ces bruits sont normaux. Ils indiquent un changement de puissance.
- NE faites JAMAIS fonctionner le four à vide. Il serait automatiquement mis hors tension pour des raisons de sécurité. Le four fonctionnera à nouveau normalement après une période de repos d'au moins 30 minutes. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous mettez le four en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.
- Le four à micro-ondes ne doit pas être installé dans un élément de cuisine.

IMPORTANT

- Cet appareil N'EST PAS conçu pour être utilisé par des jeunes enfants non assistés d'un adulte responsable ; Ne les laissez jamais sans surveillance à proximité du four lorsque celui-ci est en marche. De même, évitez d'entreposer ou de cacher tout objet suscitant l'intérêt des enfants au-dessus du four.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- **N'UTILISEZ PAS** de nettoyants fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques coupants pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre (si fournis).

Consignes de sécurité importantes (suite)

AVERTISSEMENT :

si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.

AVERTISSEMENT :

il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.

AVERTISSEMENT :

les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

AVERTISSEMENT :

n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.

AVERTISSEMENT :

en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.

AVERTISSEMENT :

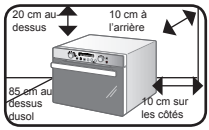
les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.

- Pour des raisons de sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (vapeur ou eau).

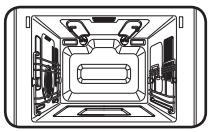
Installation du four à micro-ondes

FR

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.



Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.



Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.

Installez le four à micro-ondes de façon à ce qu'il puisse facilement être branché sur l'alimentation.

Remarque

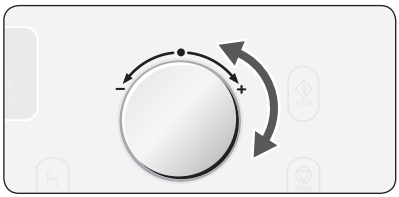
- Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible chez votre fabricant ou chez un réparateur agréé. Pour votre sécurité, ce câble doit être relié à une prise murale à 3 broches avec mise à la terre de 230 V CA - 50 Hz. Si le câble électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial.
- N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four. Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois intérieures et le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

Réglage de l'horloge

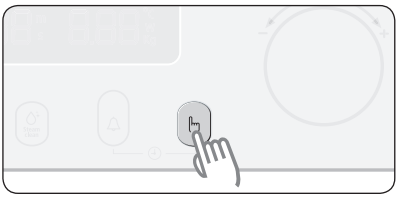
FR

Lorsque l'appareil est branché pour la première fois, l'ÉCRAN d'affichage s'allume. Au bout de trois secondes, le symbole de l'horloge s'affiche et les chiffres « 12:00 » apparaissent à l'ÉCRAN.

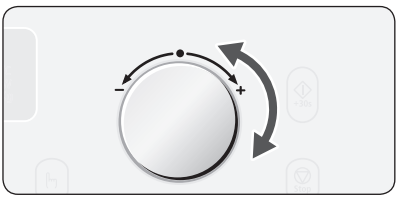
Réglage de l'horloge



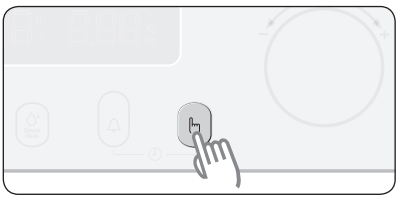
1 Tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** pour régler l'heure.



2 Appuyez sur le bouton de **sélection ( )**. Les chiffres « 00 » commencent à clignoter.



3 Tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** pour régler les minutes.

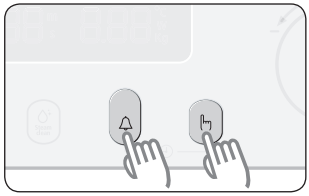


4 Appuyez à nouveau sur le bouton **de sélection ( ).** L'horloge se règle automatiquement dans les 5 secondes.

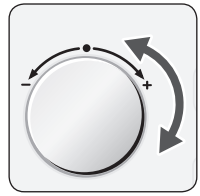
Réglage de l'horloge (suite)

FR

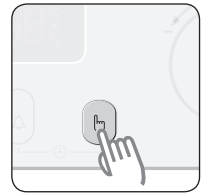
Reréglage de l'horloge



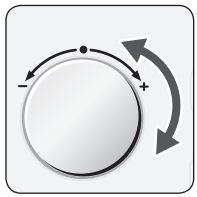
1 Appuyez simultanément sur le bouton de la **minuterie(** ⏰ **)** et le bouton de **sélection (** ☝ **)** .



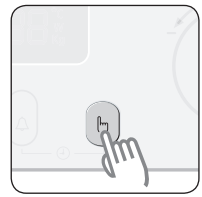
2 Tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** pour régler les heures.



3 Appuyez sur le bouton de **sélection (** ☝ **)**.



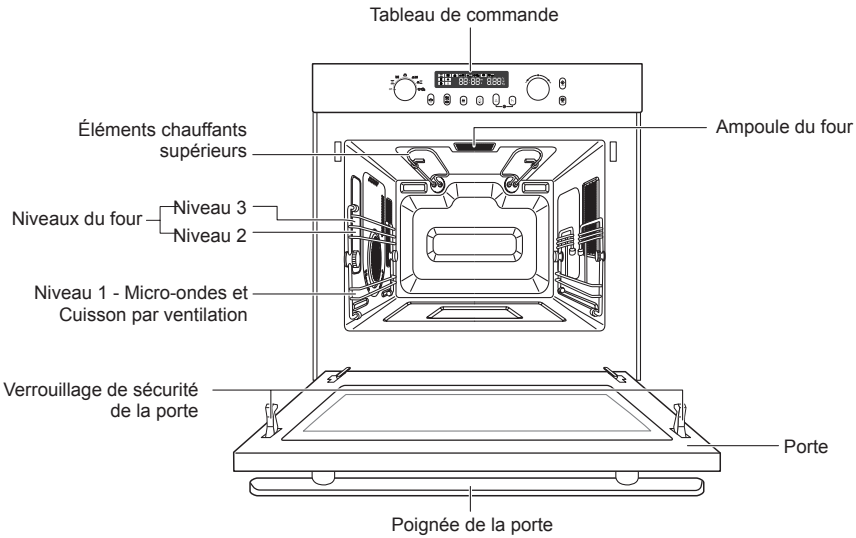
4 Tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** pour régler les minutes.



5 Appuyez à nouveau sur le bouton de **sélection (** ☝ **)** . L'horloge se règle automatiquement dans les 5 secondes.

Fonctions du four

FR

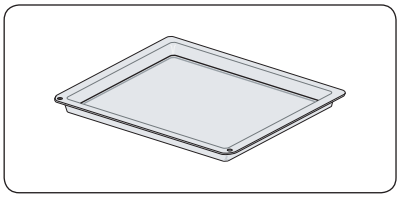


Remarque

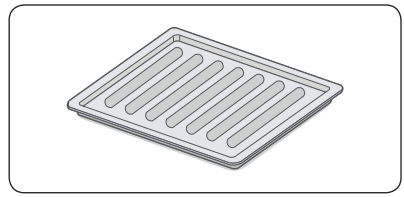
- Les différents niveaux sont numérotés en partant du bas.
- Les niveaux 2 et 3 servent essentiellement à la fonction Gril.
- Le niveau 1 s'utilise principalement pour les fonctions Micro-ondes et Cuisson par ventilation.
- Reportez-vous aux guides fournis dans ce manuel pour déterminer les niveaux de cuisson adaptés à vos plats.

Accessoires

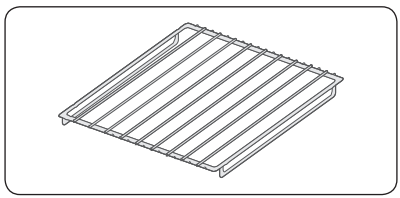
Les accessoires suivants sont fournis avec le four à micro-ondes :



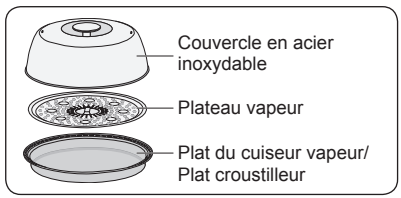
1 Plateau en céramique
(pour le mode Micro-ondes)

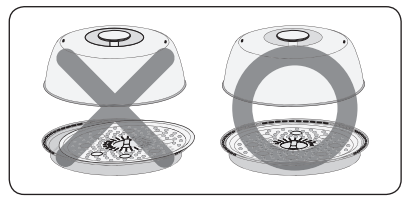


2 Lèchefrite
(NE PAS utiliser en mode Micro-ondes)



3 Grille pour plateau en céramique
(pour les modes Cuisson par ventilation et Gril)



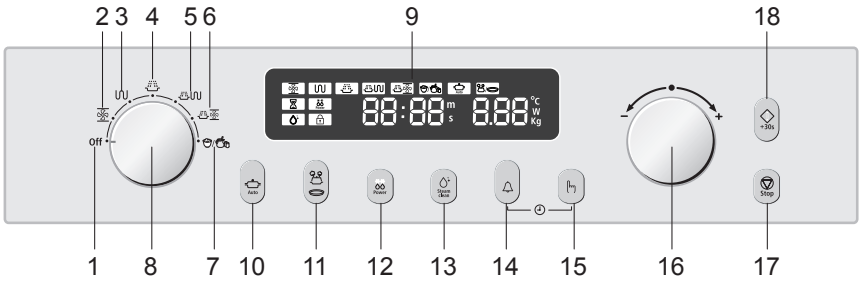


5 Cuiseur vapeur
(Le cuiseur vapeur est adapté à la cuisson vapeur et la cuisson croustillante automatiques.)

- ► N'utilisez jamais ce cuiseur vapeur avec un appareil ou un modèle différent. Il risquerait de prendre feu ou de causer des dommages irrémédiables sur l'appareil.
- ► N'utilisez jamais le cuiseur vapeur sans ajouter d'eau ou d'aliments à l'intérieur. Avant d'utiliser ce cuiseur, versez-y au moins 500 ml d'eau. Si la quantité d'eau est inférieure à 500 ml, la cuisson risque d'être incomplète ou le cuiseur peut prendre feu ou causer des dommages irrémédiables sur l'appareil.
- ► Après la cuisson, retirez le récipient ducuiseur avec précaution afin de ne pas vous brûler.
- ► Le cuiseur vapeur doit être utilisé uniquement en mode « Cuisson vapeur/Cuisson croustillante automatique : S-1 à S-5 ».
- ► Le plat croustilleur doit être utilisé uniquement en mode « Cuisson vapeur/ Cuisson croustillante automatique : C-1 à C-5 ».
- ► Veillez à placer le couvercle sur le cuiseur de telle façon qu'il s'emboîte correctement dans le plat du cuiseur vapeur/plat croustilleur. Les œufs ou les châtaignes risquent d'éclater si le couvercle et le plat du cuiseur vapeur ne sont pas placés comme indiqué dans les consignes d'installation.

Tableau de commande

FR



1 OFF (ARRÊT)
2. MODE CUISSON PAR VENTILATION
3. MODE GRIL
4. MODE MICRO-ONDES
5. MODE COMBINÉ GRIL (micro-ondes + gril)
6. MODE COMBINÉ VENTILATION (micro-ondes + ventilation)
7. MODE PÂTE LEVÉE/YAOURT
8. SÉLECTEUR DE MODE
9. ÉCRAN
10. MODE CUISSON/RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE
11. MODE CUISSON VAPEUR/CUISSON CROUSTILLANTE AUTOMATIQUE
12. MODE DÉCONGÉLATION
13. STEAM CLEAN (NETTOYAGE VAPEUR)
14. MINUTERIE
15. SÉLECTION
16. SÉLECTEUR MULTIFONCTION
17. ARRÊT/ANNULATION
18. DÉPART

Types de cuisson

MODE FOUR

Le tableau suivant répertorie les différents modes et réglages de votre four. Reportez-vous aux tableaux du guide de cuisson pour savoir comment vous en servir.

Mode Cuisson par ventilation

Les aliments sont cuits à l'aide des deux éléments chauffants supérieurs et d'un élément chauffant inférieur, pendant qu'un ventilateur latéral répartit l'air chaud de manière uniforme. Ce réglage est adapté au rôtissage des viandes et à la cuisson des gratins et des gâteaux.

Double gril

Les aliments sont cuits à l'aide des éléments chauffants supérieurs. Nous vous recommandons ce mode pour faire griller des biftecks et des saucisses ainsi que des toasts au fromage.

Mode Micro-ondes

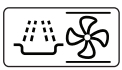
Les micro-ondes sont utilisées pour faire cuire, réchauffer ou décongeler les aliments.

Ce mode vous permet de gagner du temps. Il permet une cuisson efficace des aliments et n'en modifie ni la couleur ni la forme.

La durée et la puissance doivent être sélectionnées manuellement en fonction du type et du poids des aliments.

Mode combiné gril

Ce mode de cuisson fait appel aux éléments chauffants supérieurs ainsi qu'à l'énergie des micro-ondes. Il est recommandé pour les grillades (morceaux de poulet, poissons ou en-cas surgelés).



Mode combiné ventilation

Ce mode de cuisson fait appel au double gril et à l'élément chauffant inférieur ainsi qu'à l'énergie des micro-ondes, pendant que le ventilateur latéral répartit l'air chaud de manière uniforme. Ce mode est particulièrement adapté au rôtissage rapide de la viande et à la cuisson rapide des gratins et des plats surgelés.

Mode Pâte levée/yaourt

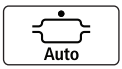
Ce mode permet de faire lever les pâtes à base de levure ou de confectionner des yaourts frais. Il fait appel au mode Chaleur par le bas et utilise une température peu élevée.

Types de cuisson (suite)

FR

Fonctions automatiques

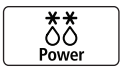
Le tableau ci-dessous présente des programmes supplémentaires et le mode Micro-ondes.



Programmes de cuisson/réchauffage automatiques

La mémoire du micro-ondes peut contenir jusqu'à 20 recettes automatiques. Ainsi, vous pourrez faire cuire ou rôtir vos plats préférés en toute simplicité.

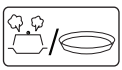
Le temps de cuisson et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments que vous venez d'enfourner pour démarrer la cuisson.



Programmes de décongélation

La mémoire du micro-ondes contient cinq programmes de décongélation extrêmement pratiques. Le temps et la puissance se règlent automatiquement.

Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments que vous venez d'enfourner et de démarrer la décongélation.



Programmes de cuisson vapeur/cuisson croustillante automatiques (modèles CQ138S/CQ138T uniquement)

La mémoire du micro-ondes contient 10 programmes de cuisson vapeur/cuisson croustillante automatiques. Le temps et la puissance se règlent automatiquement.

Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments que vous venez d'enfourner et de démarrer le cycle.

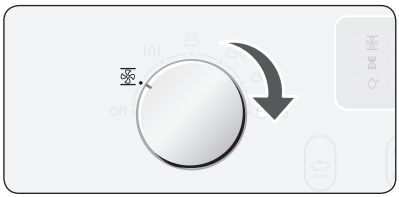
Steam Clean (Nettoyage vapeur)

La vapeur chaude permet d'humidifier les parois intérieures du four afin d'en faciliter le nettoyage. Le programme de nettoyage vapeur ne dure que 15 minutes.

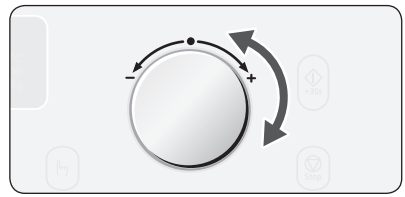
Utilisation du mode Cuisson par ventilation

FR

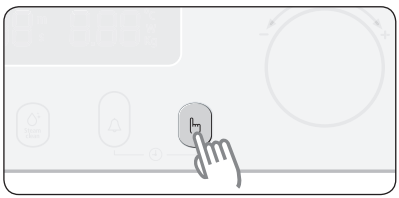
Réglage sur le mode Cuisson par ventilation ( )



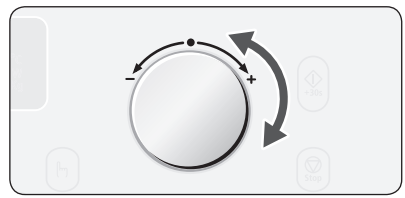
1 Amenez le **SÉLECTEUR DE MODE** en position Cuisson par ventilation.



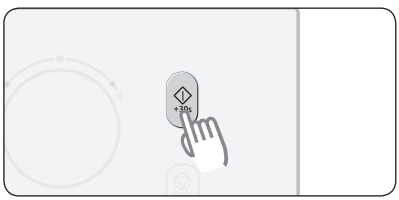
2 Réglez la température souhaitée à l'aide du **SÉLECTEUR MULTIFONCTION**.
(par défaut : 180 °C)



3 Appuyez sur le bouton de **sélection ( )** pour valider la température.



4 Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION.** (10 heures maxi.)



5 Appuyez sur le bouton **DÉPART**.
► L'indicateur de température (°C) s'allume, puis clignote une fois que la température réglée a été atteinte.

Remarque

1) Pendant la cuisson, le **TEMPS DE CUISSON** et la **TEMPÉRATURE** peuvent être modifiés.
► Temps de cuisson : tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION.**
► Température : appuyez sur le bouton de **sélection ( ),** puis tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION.**

2) Selon les réglages du mode Cuisson par ventilation, les éléments chauffants supérieurs et inférieur se mettent en marche et s'arrêtent tout au long de la cuisson afin de réguler la température.

Important

1) Les récipients pouvant devenir très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.

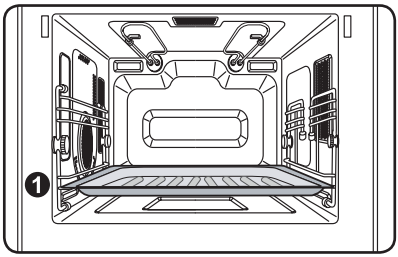
2) En mode Cuisson par ventilation, assurez-vous que les plats en verre sont adaptés à des températures comprises entre 40 et 230°C.

Utilisation du mode Cuisson par ventilation (suite)

FR

Réglage du mode Cuisson par ventilation ( )

Les aliments sont cuits à l'aide des deux éléments chauffants supérieurs et d'un élément chauffant inférieur, pendant qu'un ventilateur latéral répartit l'air chaud de manière uniforme.



La lèchefrite ou le plateau en céramique se placent généralement au niveau 1.

Guide de cuisson

Respectez les réglages et durées indiqués dans ce tableau pour faire cuire de la pâte crue ou rôtir des aliments.

Il est conseillé de faire préchauffer le four en mode Cuisson par ventilation à la température souhaitée.

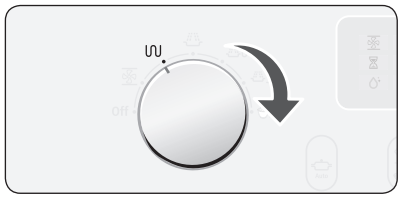
Aliments	Niveau	Mode Cuisson par ventilation (°C)	Accessoires	Durée (min)
Pizza surgelée (350 g)	1	220 °C	Lèchefrite	14-15
Frites surgelées (450 g)	1	200 °C	Lèchefrite	18-20
Petits pains surgelés (250 g)	1	160 °C	Lèchefrite	7-9
Pizza maison (1 300 g)	1	200 °C	Lèchefrite	20-25
Génoise (500 g)	1	150 °C	Lèchefrite	25-30
Gâteau marbré (700 g)	1	150 °C	Lèchefrite	50-60
Muffins (300 g)	1	170 °C	Lèchefrite	17-19
Cookies (200 g)	1	160 °C	Lèchefrite	8-12

Utilisation du mode Gril

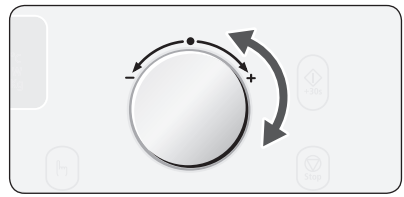
FR

Réglage du mode Gril (⏦)

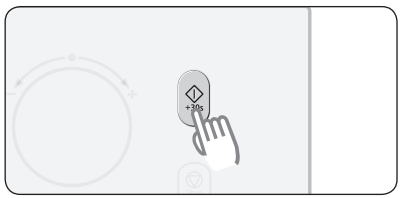
Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement sans utiliser la cuisson par micro-ondes.



1 Amenez le **SÉLECTEUR DE MODE** en position Gril.



2 Réglez le temps de cuisson en tournant le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION**.
(Le temps de cuisson maximal est de 90 minutes.)



3 Appuyez sur le bouton **DÉPART**.

Important

1) Les récipients pouvant devenir très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.

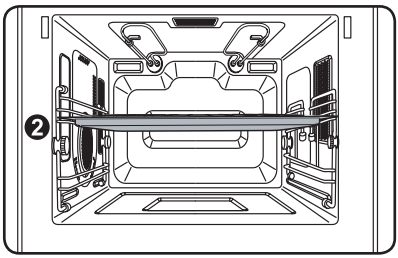
2) Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale.

Utilisation du mode Gril (suite)

FR

Réglage du mode Gril ( )

Les aliments sont cuits à l'aide des éléments chauffants supérieurs (position horizontale).



Pour faire griller des aliments, positionnez le plateau en céramique et la grille ou la lèchefrite au niveau 2 ou 3.

Guide de cuisson

Respectez les réglages et durées indiqués dans ce tableau pour faire griller des aliments.
Il est conseillé de faire préchauffer le four en mode Gril pendant 2 à 3 minutes.

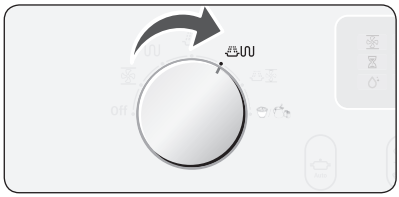
Aliments	Niveau	Mode	Accessoires	Durée (min)
Tartines (4 tranches)	3	Gril	Plateau en céramique avec grille	1er côté : 2-3 2ème côté : 2-3
Tartines au fromage (x4)	3	Gril	Lèchefrite	7-8
Biftecks (500 g)	2	Gril	Plateau en céramique avec grille	1er côté : 9-11 2ème côté : 5-7
Côtelettes d'agneau (400 g)	2	Gril	Plateau en céramique avec grille	1er côté : 8-10 2ème côté : 6-8
Légumes frais (250 g)	3	Gril	Lèchefrite	12-15

Utilisation du mode combiné gril

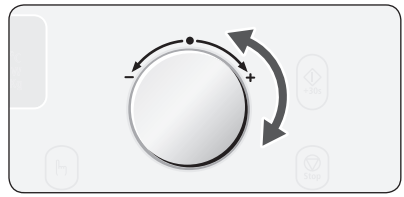
FR

Réglage du mode combiné gril ( )

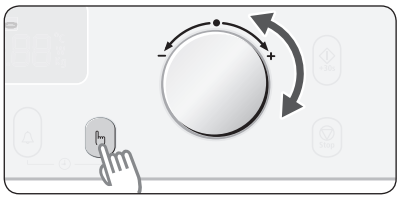
Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer les aliments rapidement, en une seule fois.



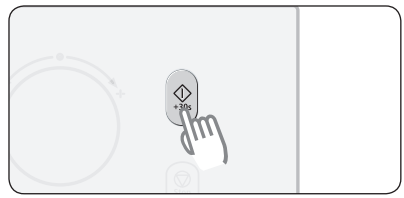
1 Amenez le **SÉLECTEUR DE MODE** en position combiné gril.



2 Réglez le temps de cuisson en tournant le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION**.
(Le temps de cuisson maximal est de 90 minutes.)



3 Pour modifier la puissance, appuyez sur le bouton de **sélection ( )** puis sélectionnez la puissance appropriée en tournant le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION**.
- ► par défaut : 600 W
- ► 600, 450, 300, 180, 100 W



4 Appuyez sur le bouton **Départ.**

Résultat ♦ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « Fin » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

Remarque

Vous pouvez modifier le temps de cuisson et la puissance pendant la cuisson.
- ► Temps de cuisson : tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION.**
- ► Puissance : appuyez sur le bouton de **sélection ( )** , puis tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION.**

Important

1) Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.

2) Les récipients pouvant devenir très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.

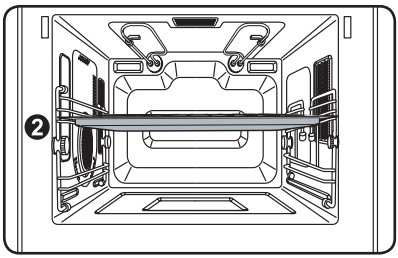
3) Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale.

Utilisation du mode combiné gril (suite)

FR

Réglage du mode combiné gril ( )

Ce mode de cuisson fait appel aux éléments chauffants supérieurs ainsi qu'à l'énergie des micro-ondes.



Le plateau en céramique (avec sa grille) se place généralement sur le niveau ❷ ou ❸.

Guide de cuisson

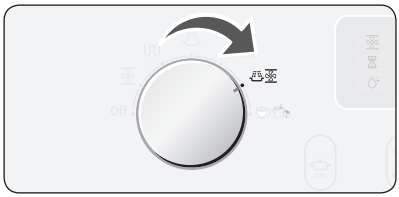
Respectez les réglages et durées indiqués dans ce tableau pour faire griller des aliments en mode combiné gril et micro-ondes.
Il est conseillé de faire préchauffer le four en mode Gril pendant 2 à 3 minutes.
Après la cuisson, laissez reposer un moment (reportez-vous au tableau).

Aliments	Niveau	Mode combiné gril	Accessoires	Temps de cuisson (min)	Temps de repos (min)
Bruschettas surgelées (300 g, 9 parts)	2	300 W + gril	Plateau en céramique avec grille	7-8	-
Demi-tomates au fromage (400 g, 8 parts)	2	300 W + gril	Plateau en céramique	5-6	1
Morceaux de poulet (500 g)	2	300 W + gril	Plateau en céramique avec grille	1er côté : 11-13 2ème côté : 7-9	2
Poisson grillé (500 g)	2	300 W + gril	Plateau en céramique avec grille	1er côté : 6-9 2ème côté : 5-7	2
Pommes au four (300 g, 2 parts)	2	300 W + gril	Plateau en céramique	6-7	1

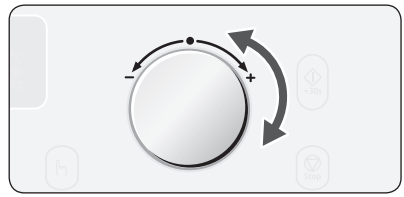
Utilisation du mode combiné ventilation

FR

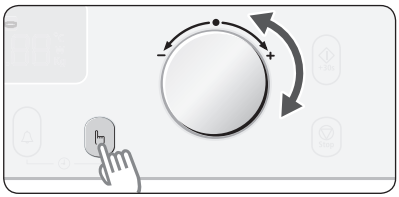
Réglage du mode combiné ventilation ( )



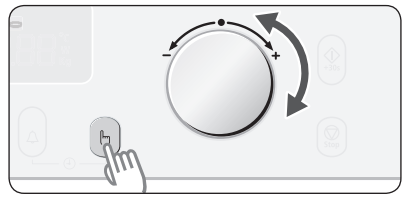
1 Amenez le **SÉLECTEUR DE MODE** en position combiné ventilation.



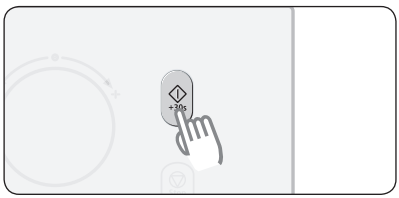
2 Réglez le temps de cuisson en tournant le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION**.
(Le temps de cuisson maximal est de 90 minutes.)



3 Pour modifier la puissance : appuyez sur le bouton de **sélection ( ),** puis sélectionnez la puissance de votre choix en tournant le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION**.
► par défaut : 600 W
► 600, 450, 300, 180, 100 W



4 Pour modifier la température : appuyez sur le bouton de **sélection ( ),** puis sélectionnez la température de votre choix en tournant le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION**.
(40 ~ 210 °C)
► par défaut : 180 °C
► 40 ~ 210 °C



5 Appuyez sur le bouton **Départ.**

Résultat ♦ **Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « Fin » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.**

Remarque

Vous pouvez modifier le temps de cuisson et la température pendant la cuisson.
► Temps de cuisson : tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION.**
► Puissance, température : appuyez sur le bouton de **sélection ( ),** puis tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION.**

Important

1) Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.

2) Les récipients pouvant devenir très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.

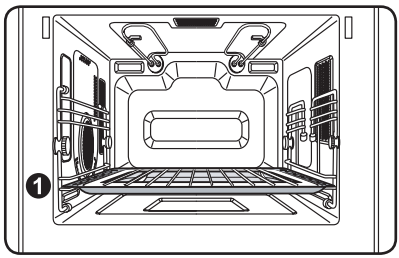
3) Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale.

Utilisation du mode combiné ventilation (suite)

FR

Réglage du mode combiné ventilation ( )

Ce mode de cuisson fait appel au double gril et à l'élément chauffant inférieur ainsi qu'à l'énergie des micro-ondes, pendant que le ventilateur latéral répartit l'air chaud de manière uniforme.



Le plateau en céramique (avec sa grille) se place généralement au niveau 1 ou 2.

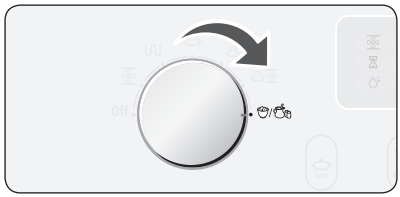
Guide de cuisson

Respectez les réglages et durées indiqués dans ce tableau pour faire cuire de la pâte crue ou rôtir des aliments en mode combiné ventilation et micro-ondes. Nous vous recommandons de faire préchauffer le four en mode Cuisson par ventilation.
Après la cuisson, laissez reposer un moment (reportez-vous au tableau).

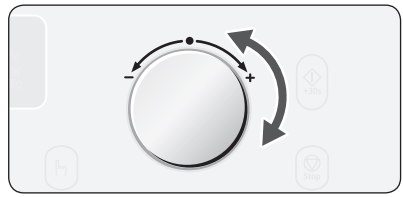
Aliments	Niveau	Micro-ondes + Cuisson par ventilation (W/°C)	Accessoires	Temps de cuisson (min)	Temps de repos (min)
Lasagnes surgelées (400 g)	2	450 W/200°C	Plateau en céramique	15-17	3
Pommes de terre au four (500 g, 2 à 3 parts)	2	600 W/200°C	Plateau en céramique avec grille	1er côté : 5-7 2ème côté : 4-6	5
Poulet entier (1 200 g)	1	450 W/190°C	Plateau en céramique avec grille	1er côté : 15-16 2ème côté : 14-15	5
Rôti de bœuf (1000 g)	1	450 W/160°C	Plateau en céramique avec grille	1er côté : 20-22 2ème côté : 10-12	10 (enveloppé dans de l'aluminium)
Gâteau surgelé (500 g)	1	180 W + 160°C	Plateau en céramique avec grille	11-13	5

Utilisation du mode Pâte levée/yaourt

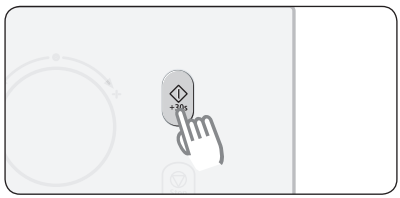
Réglage du mode Pâte levée/yaourt ( )



1 Amenez le **SÉLECTEUR DE MODE** en position Pâte levée/Yaourt.



2 Réglez le temps de cuisson en tournant le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION**.
(Le temps de cuisson maximal est de 10 heures.)



3 Appuyez sur le bouton **DÉPART**.

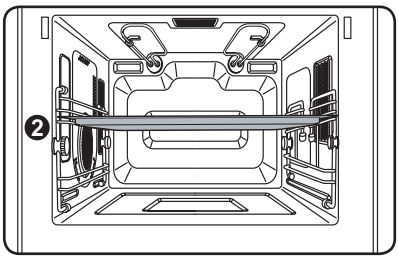
Résultat ♦ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « Fin » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

Utilisation du mode Pâte levée/yaourt (suite)

FR

Réglage du mode Pâte levée/yaourt ( )

Ce mode permet de faire lever les pâtes à base de levure ou de confectionner des yaourts frais.



Le plateau en céramique se place généralement au niveau 2.

Guide de cuisson

Guide du mode Pâte levée/yaourt

Respectez les durées indiquées dans ce tableau pour faire lever de la pâte ou préparer des yaourts. Placez la pâte dans un bol résistant à la chaleur et recouvrez de film étirable. Versez 1 litre de lait UHT (température ambiante) dans un petit plat en Pyrex ou dans 6 ou 7 ramequins en céramique. Versez 100 g de yaourt frais dans le plat ou répartissez-le uniformément dans les ramequins (si vous préparez des yaourts pour la première fois, il est conseillé d'utiliser de la poudre de fermentation contenant des bactéries d'acide lactique déshydraté). Remuez et recouvrez de film étirable. Il fait appel au mode Chaleur par le bas et utilise une température peu élevée.

Aliments	Niveau	Accessoires	Durée (heures)
Pâte à pizza	2	Plateau en céramique	0:25-0:30
Pâte levée pour gâteau	2	Plateau en céramique	0:35-0:40
Levain	2	Plateau en céramique	0:45-0:50
Yaourt	2	Plateau en céramique	6:00-10:00

Recettes de pâtes levées de base

Cake Mélangez 500 g de farine de blé, 1 sachet de levure déshydratée (7 g), 50 g de sucre et 1/4 de cuillère à café de sel. Ajoutez 250 ml de lait tiède (faites réchauffer du lait réfrigéré pendant 30 à 40 s à 900 W) et mélangez le tout. Ajoutez 100 g de beurre ramolli (pour faire ramollir le beurre réfrigéré, faites-le réchauffer pendant 30 à 40 s à 900 W), un œuf frais (température ambiante) et mélangez le tout en utilisant la fonction malaxage de votre robot pendant 5 minutes.

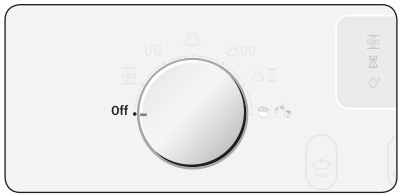
Pizza Mélangez 300 g de farine de blé, 1 sachet de levure déshydratée (7 g), 1 cuillère à café de sucre et 1 cuillère à café de sel. Ajoutez 200 ml d'eau tiède, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et mélangez le tout en utilisant la fonction malaxage de votre robot pendant 5 minutes.

Utilisation du mode Cuisson automatique

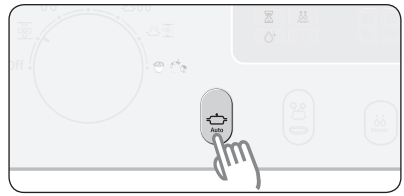
FR

Les vingt fonctions de cuisson automatique comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés. Ainsi, vous n'avez besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.

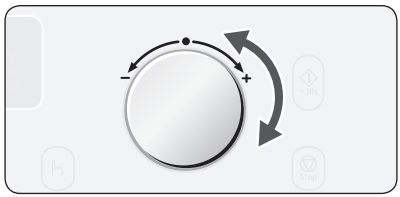
Vous pouvez régler le mode Cuisson automatique en tournant le SÉLECTEUR MULTIFONCTION. (A-1 à A-20)



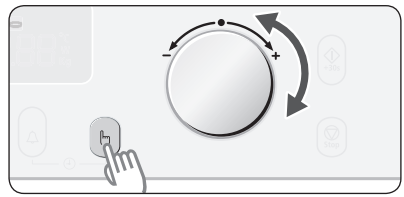
1 Placez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur Off (Désactivé).



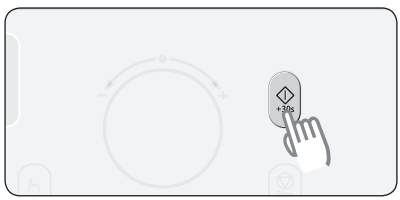
2 Appuyez sur le bouton **Cuisson automatique**.



3 Sélectionnez le type d'aliments à l'aide du **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** (A-1 à A-20)



4 Pour modifier la quantité, appuyez sur le bouton de **sélection ( ),** puis choisissez la quantité que vous souhaitez à l'aide du **SÉLECTEUR MULTIFONCTION**.



5 Appuyez sur le bouton **DÉPART**.

Résultat ♦ La cuisson automatique démarre. Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « Fin » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

Utilisation du mode Cuisson automatique (suite)

FR

Le tableau suivant répertorie les 20 programmes automatiques de réchauffage et de cuisson. Il comporte les quantités, les temps de repos après cuisson et des instructions relatives à chaque programme. Les programmes 1, 2, 3, 4, 5, 11, 12, 13 et 20 utilisent uniquement l'énergie micro-ondes. Le programme 14 utilise la fonction du gril. Les programmes 15 et 16 font appel au mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril). Les programmes 6, 8, 10 et 17 utilisent le mode combiné micro-ondes et cuisson par ventilation. Les programmes 7, 9, 18 et 19 utilisent le mode de cuisson par ventilation uniquement.
Utilisez des maniques pour sortir les plats du four !

Code	Aliments	Quantité (kg)	Temps de repos (min)	Instructions
A-1	Boissons Café, lait, thé, eau (température ambiante) 	0,25 (1 grande tasse) 0,5 (2 grandes tasses)	1-2	Versez le liquide dans des grandes tasses en céramique et faites chauffer sans couvrir. Pour une grande tasse, placez-la au centre et pour 2 grandes tasses, disposez-les côte à côte sur le **plateau en céramique, au niveau 1**. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes. Remuez avant et après le temps de repos. Sortez les tasses du micro-ondes avec précaution (reportez-vous aux consignes de sécurité relatives aux liquides).
A-2	Plats préparés (réfrigérés) 	0,3-0,35 0,4-0,45	3	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique résistant aux micro-ondes. Placez l'assiette sur le **plateau en céramique, au niveau 1**. Ce programme convient aux plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes).
A-3	Soupe/Sauce (réfrigérée) 	0,2-0,25 0,4-0,45	2-3	Versez le liquide dans une assiette creuse en céramique ou un bol et recouvrez d'un couvercle en plastique. Placez le plat sur le **plateau en céramique, au niveau 1**. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
A-4	Plat mijoté (réfrigéré) 	0,2-0,25 0,4-0,45	2-3	Versez le liquide dans une assiette creuse en céramique ou un bol et recouvrez d'un couvercle en plastique. Placez le plat sur le **plateau en céramique, au niveau 1**. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
A-5	Plat préparé surgelé (-18°C) 	0,3-0,35 0,4-0,45	3-4	Percez le film protecteur. Placez le plat au centre du **plateau en céramique, au niveau 1**. Ce programme convient aux plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes).

Utilisation du mode Cuisson automatique (suite)

Code	Aliments	Quantité (kg)	Temps de repos (min)	Instructions
A-6	Pommes de terre au four	0,2-0,4 (1 à 2 parts) 0,8-1,0 (3 à 4 parts)	3-5	Lavez les pommes de terre et percez-les à l'aide d'une fourchette. Badigeonnez-les d'huile d'olive et d'épices. Placez les pommes de terre (200 g chacune) côte à côte sur la **grille du plateau en céramique, au niveau 1**. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.
A-7	Pizza surgelée (-18°C) ***	0,3-0,35 0,4-0,45	-	Placez la pizza surgelée sur la **lèchefrite, au niveau 1**.
A-8	Lasagnes surgelées (-18°C) ***	0,4-0,45	3-4	Placez les lasagnes surgelées dans un plat en Pyrex ou en céramique de taille adéquate. Placez le plat sur le **plateau en céramique, au niveau 2**.
A-9	Petits pains surgelés (-18°C) ***	0,1-0,5	3-5	Placez les petits pains surgelés côte à côte sur la lèchefrite. Insérez la **lèchefrite au niveau 1**.
A-10	Gâteau surgelé (-18°C) ***	0,4-0,6 1,0-1,2	5-25	Pour un gâteau surgelé entier, placez-le au centre de la grille ; s'il s'agit de parts, disposez-les côte à côte sur la **grille du plateau en céramique, au niveau 1**. La chaleur par convection permet d'obtenir des gâteaux à la fois chauds et croustillants. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des gâteaux (ronds) qu'à celle des parts de gâteau (ex. : crumble aux fruits, Streusel ou gâteau aux graines de pavot). En revanche, ne l'utilisez pas pour faire cuire des gâteaux fourrés à la crème ou nappés de chocolat.
A-11	Légumes frais	0,3-0,35 0,5-0,55	1-2	Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 ml d'eau (3 c. à soupe). Placez la cocotte au centre du **plateau en céramique, au niveau 1**. Couvrez. Remuez après cuisson.
A-12	Pommes de terre épluchées	0,5-0,55 0,7-0,75	2-3	Pesez les pommes de terre après les avoir épluchées, lavées et coupées en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 à 60 ml d'eau (3 à 4 c. à soupe). Placez la cocotte au centre du **plateau en céramique, au niveau 1**. Couvrez.

Utilisation du mode Cuisson automatique (suite)

FR

Code	Aliments	Quantité (kg)	Temps de repos (min)	Instructions
A-13	Riz blanc	0,25 0,35	5-10	Pesez le riz blanc étuvé et ajoutez 2 volumes d'eau froide. Par exemple : pour faire cuire 0,25 kg de riz, ajoutez ½ litre d'eau froide. Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle. Placez la cocotte au centre du **plateau en céramique, au niveau 1**. Couvrez.
A-14	Biftecks	0,3-0,6 0,6-0,8	-	Placez les biftecks côte à côte au centre de la **grille du plateau en céramique, au niveau 2**. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson. Le premier réglage est adapté à la cuisson des biftecks fins, le second à celle des biftecks plus épais.
A-15	Pilons/Morceaux de poulet	0,4-0,5 1,0-1,2	2	Badigeonnez d'huile les morceaux de poulet réfrigérés et ajoutez des épices. Placez-les côté peau sur la **grille du plateau en céramique, au niveau 2**. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.
A-16	Poisson grillé	0,5-0,6 0,7-0,8	3	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Alignez les morceaux de poisson côte à côte, tête-bêche et dans le sens de la largeur sur la **grille du plateau en céramique, au niveau 2**. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.
A-17	Poulet rôti	1,2-1,3 1,4-1,5 1,6-1,7	5	Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez-le au centre de la **grille du plateau en céramique, au niveau 1**, côté poitrine tourné vers le bas et l'extrémité des cuisses orientée vers la gauche,. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.
A-18	Gâteau marbré	0,7-0,8	5	Faites préchauffer le four en mode Cuisson par ventilation à 150°C. Versez la pâte dans un moule à gâteau rectangulaire en métal de taille adéquate. Placez le moule dans le sens de la longueur sur le **Plateau en céramique ou Lèchefrite, au niveau 1**. Ce programme est adapté à la cuisson des gâteaux marbrés, des gâteaux au citron et des gâteaux aux noisettes.

Utilisation du mode Cuisson automatique (suite)

Code	Aliments	Quantité (kg)	Temps de repos (min)	Instructions
A-19	Muffins	0,3 0,4	5	Faites préchauffer le four en mode Cuisson par ventilation à 170°C. Répartissez la pâte dans un moule à muffin en métal (pour 6 muffins). Placez le moule au centre du **Plateau en céramique ou Lèchefrite, au niveau 1**. Un poids de 0,3 kg est recommandé pour des muffins de 45 g chacun ; pour des muffins de grande taille (65 g chacun), préférez un poids de 0,4 kg.
A-20	Pop-corn	0,1-0,15	-	Utilisez du pop-corn spécialement conçu pour le four à micro-ondes. Suivez les instructions indiquées sur le paquet et placez le sac au centre du **plateau en céramique, au niveau 1**. Pendant la cuisson, le maïs éclate et le sac augmente de volume. Retirez le sac du four et ouvrez-le avec précaution.

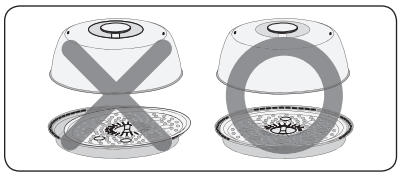
Utilisation du mode Cuisson vapeur automatique

FR

Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire des aliments.

Attention !

- N'utilisez jamais ce cuiseur vapeur avec un modèle différent.
  Le cuiseur pourrait prendre feu ou causer des dommages irrémédiables sur l'appareil.
- Avant d'utiliser ce cuiseur, versez-y au moins 500 ml d'eau.
  Si la quantité d'eau est inférieure à 500 ml, la cuisson risque d'être incomplète ou le cuiseur peut prendre feu ou causer des dommages irrémédiables sur l'appareil.
- Après la cuisson, sortez le cuiseur vapeur du four avec précaution afin d'éviter de vous brûler.
- Lorsque vous utilisez le cuiseur vapeur, le couvercle en acier inoxydable et le plateau du cuiseur doivent être correctement positionnés. Les œufs ou les châtaignes risquent d'éclater si le couvercle et le plat du cuiseur vapeur ne sont pas placés comme indiqué dans les consignes d'installation.

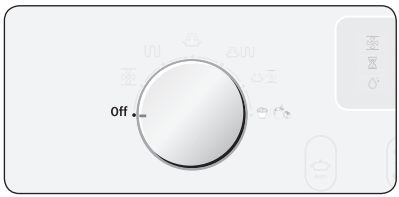


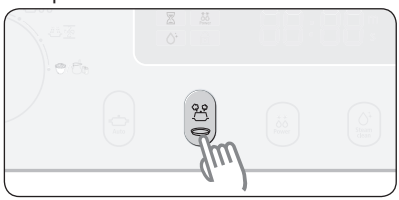
1 Versez environ 500 ml d'eau dans le plat du cuiseur.

2 Placez le plateau sur le plat, puis disposez les aliments sur le plateau.

3 Couvrez à l'aide du couvercle en acier inoxydable et ouvrez la porte.

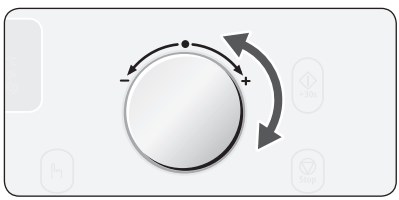
4 Placez le cuiseur vapeur au centre du plateau en céramique. Fermez la porte.

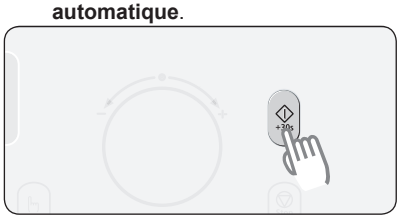




5 Placez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur Off (Désactivé).

6 Appuyez sur le bouton **Cuisson vapeur/Cuisson croustillante automatique**.





7 Sélectionnez le type d'aliments en tournant le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION**.
(S-1 à S-5)

8 Appuyez sur le bouton **DÉPART**.

Résultat ♦ La cuisson vapeur démarre. Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « Fin » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

Utilisation du mode Cuisson vapeur automatique (suite)

FR

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de cuisson vapeur automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions relatives à chaque mode de cuisson. Ces programmes ne peuvent être utilisés qu'avec l'accessoire de la fonction Cuisson vapeur.

Concernant les programmes de cuisson à la vapeur (S-1 à S-5), les temps de cuisson dépendent de la taille, de l'épaisseur et du type des aliments. Ces programmes conviennent aux portions et aux aliments de taille moyenne. Lorsque vous faites cuire à la vapeur des morceaux ou des aliments de belle taille, laissez-les reposer à couvert pendant 2 à 5 minutes après cuisson. Lorsque vous faites cuire à la vapeur des aliments en tranches très fines, nous vous recommandons d'arrêter la cuisson automatique 2 à 3 minutes avant la fin en appuyant sur le bouton Stop (Arrêt). Ces programmes n'utilisent que l'énergie par micro-ondes.

Code	Aliments	Quantité (kg)	Préparation des accessoires	Instructions
S-1	Légumes en tranches	0,2-0,5	Cuiseur vapeur + 500 ml d'eau froide	Rincez et nettoyez les légumes et coupez-les en tranches ou en morceaux de taille équivalente. Versez ½ l d'eau dans le plat du cuiseur vapeur. Posez le plateau dans le plat du cuiseur vapeur, ajoutez les légumes et couvrez avec le couvercle en acier inoxydable. Placez le **cuiseur vapeur sur le plateau en céramique, au niveau 1**. Ce programme convient à la cuisson de morceaux de légumes de taille moyenne (ex. : brocolis, choux-fleurs et carottes en tranches).
S-2	Légumes entiers	0,2-0,8	Cuiseur vapeur + 500 ml d'eau froide	Rincez et nettoyez les légumes. Versez ½ l d'eau dans le plat du cuiseur vapeur. Posez le plateau dans le plat du cuiseur vapeur, ajoutez les légumes et couvrez avec le couvercle en acier inoxydable. Placez le **cuiseur vapeur sur le plateau en céramique, au niveau 1**. Ce programme convient à la cuisson de légumes entiers (ex. : épis de maïs, artichauts, choux-fleurs, petites pommes de terre et choux en quartiers).
S-3	Filets de poisson	0,1-0,6	Cuiseur vapeur +500 ml d'eau froide	Rincez et nettoyez les filets de poisson. Versez ½ l d'eau dans le plat du cuiseur vapeur. Posez le plateau dans le plat du cuiseur vapeur et disposez-y les filets de poisson côte à côte. Vous pouvez ajouter du sel, des fines herbes et 1 à 2 cuillères à soupe de jus de citron. Couvrez avec le couvercle en acier inoxydable. Placez le **cuiseur vapeur sur le plateau en céramique, au niveau 1**. Ce programme convient à la cuisson des filets de poisson (ex. : sébaste, lieu et cabillaud).
S-4	Œufs durs	0,1-0,5	Cuiseur vapeur + 500 ml d'eau froide	Versez ½ l d'eau dans le plat du cuiseur vapeur. Posez le plateau dans le plat du cuiseur vapeur. Percez 3 à 8 œufs frais d'environ 55 g chacun (taille moyenne) et placez-les dans les petites cavités du plateau. Couvrez à l'aide du couvercle en acier inoxydable et placez le **cuiseur vapeur sur le plateau en céramique, au niveau 1**. Après la cuisson, laissez reposer pendant 2 à 5 minutes.
S-5	Escalopes de poulet	0,1-0,6	Cuiseur vapeur + 500 ml d'eau froide	Rincez et nettoyez les escalopes de poulet. Versez ½ l d'eau dans le plat du cuiseur vapeur. Vous pouvez ajouter dans l'eau des fines herbes et des épices. Posez le plateau dans le plat du cuiseur vapeur, disposez-y les filets en cercle et couvrez avec le couvercle en acier inoxydable. Placez le **cuiseur vapeur sur le plateau en céramique, au niveau 1**.

Utilisation du mode Cuisson croustillante automatique

En général, la pâte feuilletée a tendance à se ramollir lorsqu'elle est cuite au four micro-ondes ou en mode Micro-ondes dans un four à ventilation/gril. L'utilisation du plat croustilleur Samsung permet de conserver le croustillant des aliments.

Vous pouvez également l'utiliser pour faire cuire du lard, des œufs ou encore des saucisses.

Avant d'utiliser le plat croustilleur, faites-le préchauffer pendant 1 à 3 minutes en sélectionnant le mode combiné :

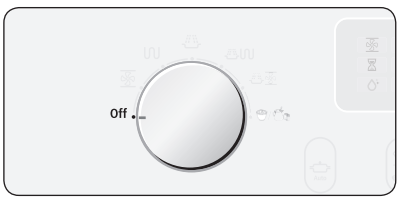
- ***Combinaison de la cuisson par ventilation (210°C) et de la cuisson par micro-ondes (puissance : 600 W) ou***
- ***Combinaison de la cuisson par gril et de la cuisson par micro-ondes (puissance : 600 W)***
- ***Reportez-vous en pages 16 et 18.***

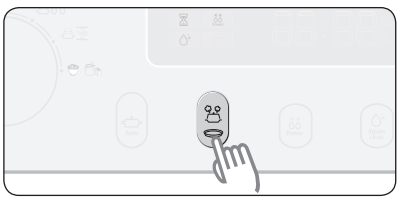
1 Faites préchauffer le plat croustilleur comme indiqué ci-dessus.
► Utilisez toujours des maniques lorsque vous manipulez le plat croustilleur.

2 Pour faire cuire des aliments tels que du bacon ou des œufs, badigeonnez le plat d'huile afin de leur donner une jolie couleur dorée.

3 Disposez les aliments dans le plat croustilleur.
► Ne posez aucun récipient non résistant à la chaleur sur le plat lorsque celui-ci est chaud (ex. : bols en plastique).

4 Placez le plat croustilleur sur le plateau en céramique dans le four à cuisson rapide.
► Ne placez jamais le plat croustilleur dans le four sans le plateau en céramique.

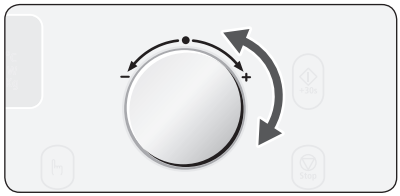




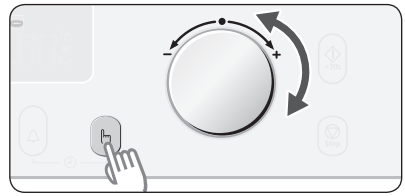
5 Placez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur Off (Désactivé).

6 Appuyez sur le bouton **Cuisson vapeur/Cuisson croustillante automatique**.

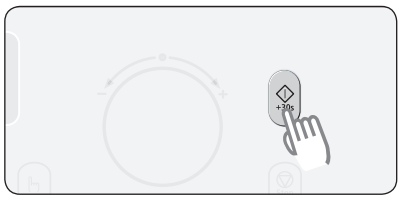
FR



7 Sélectionnez le type d'aliments en tournant le SÉLECTEUR MULTIFONCTION.
(C-1 à C-5)



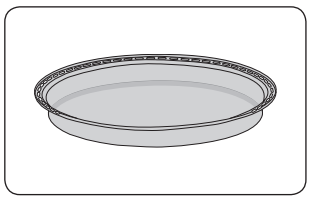
8 Pour modifier la quantité, appuyez sur le bouton de **sélection ( ),** puis choisissez la quantité que vous souhaitez à l'aide du **SÉLECTEUR MULTIFONCTION**.



9 Appuyez sur le bouton **DÉPART**.

Résultat La cuisson croustillante démarre. Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « Fin » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

Comment nettoyer le plat croustilleur ?



Le meilleur moyen de nettoyer le plat croustilleur est de le laver à l'eau chaude savonneuse, puis de le rincer à l'eau claire. N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement supérieur du plat.

Le plat croustilleur est recouvert d'une couche en Téflon qui risque d'être endommagée si vous n'y faites pas attention.

- Ne coupez jamais les aliments directement dans le plat. Retirez les aliments du plat avant de les couper.
- Retournez les aliments de préférence avec une spatule en plastique ou une cuillère en bois.

Utilisation du mode Cuisson croustillante automatique (suite)

FR

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de cuisson croustillante automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions relatives à chaque mode de cuisson. Ces programmes combinent la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril, ou la cuisson par micro-ondes et la cuisson par convection.

Avant d'utiliser les programmes de cuisson croustillante (C1-C5), faites préchauffer le plat croustilleur en mode gril à 600 W ou à 210°C à 600 W pendant 1 à 3 minutes sur le plateau en céramique, au niveau 2. Ces programmes combinent la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril, ou la cuisson par micro-ondes et la cuisson par convection.

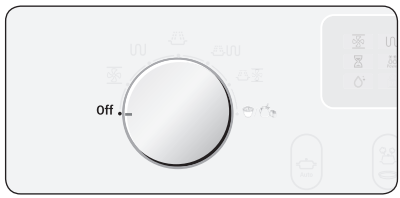
Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Code	Aliments	Quantité (kg)	Préparation des accessoires	Instructions
C-1	Pizza surgelée (-18°C)	0,2 0,3 0,4	Plat croustilleur/ 600 W + gril pendant 3 min	Faites préchauffer le plat croustilleur en mode combiné gril (600 W + gril) pendant 3 minutes sur le fond du four. Placez la pizza surgelée sur le **plat croustilleur**, puis sur le **plateau en céramique, au niveau 2**.
C-2	Mini rouleaux de printemps surgelés (-18°C)	0,15 (x 6) 0,25 (x 10)	Plat croustilleur/ préchauffage 600 W + 210°C pendant 1 min	Faites préchauffer le plat croustilleur en mode combiné ventilation (600 W + 210°C) pendant 1 minute sur le fond du four. Placez les rouleaux de printemps sur le **plat croustilleur**, puis sur le **plateau en céramique, au niveau 2**.
C-3	Baguettes surgelées (-18°C)	0,15 (x 1) 0,25 (x 2)	Plat croustilleur/ préchauffage 600 W + 210°C pendant 1 min	Faites préchauffer le plat croustilleur en mode combiné ventilation (600 W + 210°C) pendant 1 minute sur le fond du four. Pour une baguette : placez-la de façon légèrement excentrée sur le plat croustilleur. Pour deux baguettes : placez-les côte à côte sur le **plat croustilleur**, puis sur le **plateau en céramique, au niveau 2**. Ce programme convient à la cuisson de baguettes garnies (ex. : légumes, jambon et fromage).
C-4	Beignets de poulet surgelés (-18°C)	0,15 0,25	Plat croustilleur/ préchauffage 600 W + gril pendant 3 min	Faites préchauffer le plat croustilleur en mode combiné gril (600 W + gril) pendant 3 minutes sur le fond du four. Graissez le plat croustilleur avec 1 c. à soupe d'huile. Disposez les beignets de poulet uniformément sur le **plat croustilleur**, puis sur le **plateau en céramique, au niveau 2**. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.
C-5	Pizza et snacks surgelés (-18°C)	0,15 (4 à 5 morceaux) 0,3 (8 à 9 morceaux)	Plat croustilleur/ préchauffage 600 W + gril pendant 1 min	Faites préchauffer le plat croustilleur en mode combiné gril (600 W + gril) pendant 1 minute sur le fond du four. Placez les snacks surgelés sur le **plat croustilleur**, puis sur le **plateau en céramique, au niveau 2**.

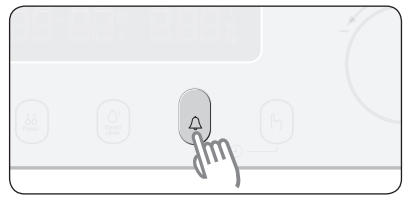
Réglage d'un temps de repos

FR

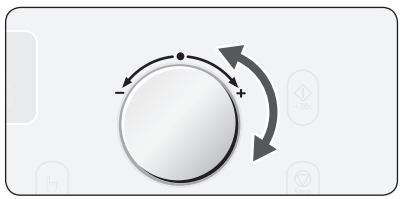
Pour régler automatiquement un temps de repos (sans cuisson par micro-ondes), vous pouvez utiliser le bouton Minuterie.



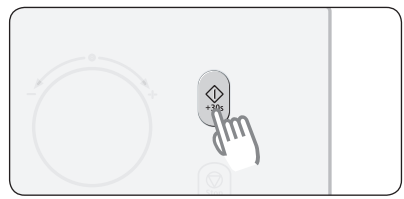
1 Placez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur Off (Désactivé).



2 Appuyez sur le bouton **Minuterie**.



3 Réglez le temps de repos en tournant le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION**.



4 Appuyez sur le bouton **DÉPART**.

Résultat ♦ Le décompte du temps de repos démarre. Une fois le temps de repos écoulé :
1) Un signal sonore retentit à quatre reprises.
2) L'heure s'affiche à nouveau.

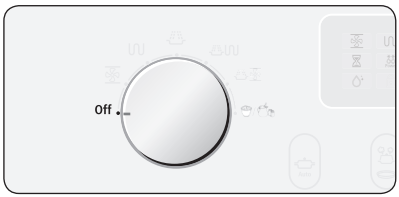
Utilisation du mode Décongélation

FR

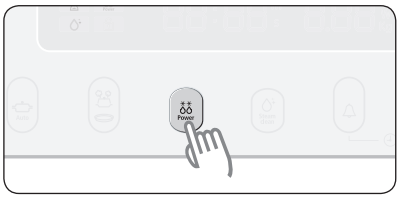
Réglage du mode Décongélation

La décongélation par micro-ondes propose cinq programmations différentes. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le réglage et le poids des aliments pour démarrer la décongélation.

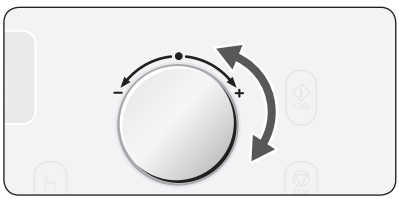
Ouvrez la porte. Placez les aliments surgelés au centre du plateau en céramique. Celui-ci doit être placé au niveau 1. Fermez la porte.



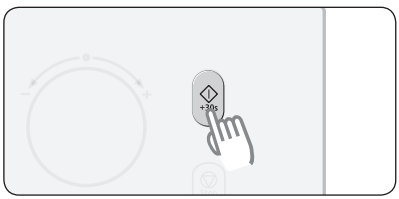
1 Placez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur Off (Désactivé).



2 Sélectionnez le type d'aliments à faire cuire en appuyant sur le bouton **Décongélation**.
Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés



3 Réglez le poids des aliments en tournant le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION**.



4 Appuyez sur le bouton **DÉPART** pour démarrer la cuisson.

Résultat ♦ La phase de décongélation commence.

♦ Un signal sonore retentit à la moitié du temps de décongélation pour vous rappeler de retourner l'aliment.

Important

- N'utilisez que des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes.
- Vous pouvez aussi programmer la décongélation manuellement. Pour ce faire, sélectionnez la fonction micro-ondes en réglant une puissance de 180 W. Reportez-vous au chapitre « Décongélation » situé en pages 46 et 47 pour obtenir de plus amples détails.

Utilisation du mode Décongélation (suite)

Guide des réglages du mode de décongélation

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de Décongélation, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Ces programmes fonctionnent uniquement grâce à l'énergie des micro-ondes. Retirez tout emballage avant de lancer un programme de décongélation. Placez la viande, la volaille ou le poisson sur le plateau en céramique.

N°	Aliments surgelés	Quantité (kg)	Temps de repos (min)	Instructions
1	Viande	0,2 - 1,5	20 - 90	Protégez toujours les extrémités avec de l'aluminium. Retournez dès que le signal sonore retentit. Ce programme convient à la cuisson du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés.
2	Volaille	0,2 - 1,5	20 - 90	Protégez toujours les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez dès que le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la cuisson d'un poulet entier qu'à celle de morceaux.
3	Poisson	0,2 - 1,5	20 - 80	Protégez toujours la queue d'un poisson entier avec de l'aluminium. Retournez dès que le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets.
4	Pain/ gâteaux	0,1 - 0,7	10 - 60	Placez le pain dans le sens de la longueur sur une feuille de papier absorbant et posez le tout sur le plateau en céramique. Retournez dès que le signal sonore retentit. Posez le gâteau sur le plateau en céramique et, si possible, retournez-le dès que le signal sonore retentit (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains côte à côte. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat.
5	Fruits	0,1 - 0,6	5 - 20	Disposez les fruits uniformément sur le plateau en céramique. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de fruits.

Important

Le mode Décongélation utilise les micro-ondes pour chauffer les aliments.
En conséquence, les instructions relatives aux récipients et les autres consignes de sécurité concernant les micro-ondes doivent impérativement être respectées lorsque vous utilisez ce mode.

Fonctionnement d'un four à micro-ondes

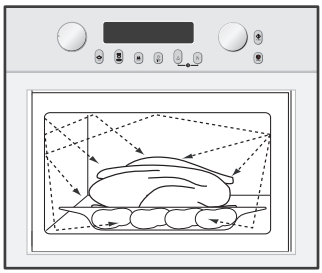
FR

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie qu'elles dégagent permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- ***faire décongeler ;***
- ***faire cuire.***

Principe de cuisson



1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont diffusées de manière uniforme dans le four au moyen du répartiteur. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
   - Quantité et densité
   - Teneur en eau
   - Température initiale (aliment réfrigéré ou non)

Important

La chaleur se diffusant à l'intérieur des aliments de façon progressive, la cuisson se poursuit en dehors du four.

Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer :

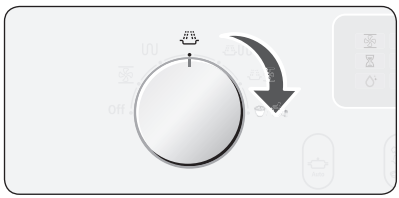
- une cuisson uniforme et à cœur ;
- une température homogène.

Utilisation du mode Micro-ondes

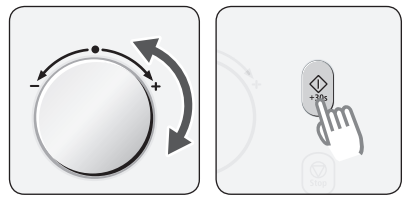
FR

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. Lors de la cuisson, les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments. En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

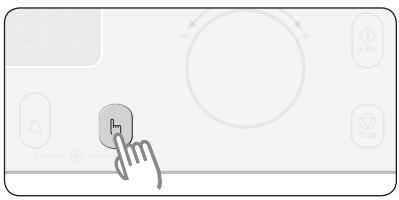
Réglage du mode Micro-ondes



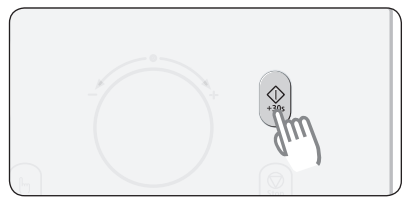
1 Amenez le **SÉLECTEUR DE MODE** en position Micro-ondes. La durée et la puissance s'affichent à l'ÉCRAN.



2 Tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** pour régler le temps de cuisson souhaité. Si vous ne souhaitez pas modifier la puissance, appuyez sur **DÉPART** pour commencer la cuisson.



3 Pour modifier la puissance, appuyez sur le bouton de **sélection ( )** puis choisissez la puissance souhaitée à l'aide du **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** . Reportez-vous aux guides de cuisson (pages 42 à 46) pour connaître les temps de cuisson et les puissances appropriés.



4 Appuyez sur le bouton **DÉPART** pour démarrer la cuisson.

Résultat ♦ La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée :

♦ Un signal sonore retentit et le message « Fin » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Remarque

Vous pouvez modifier le temps et la puissance pendant la cuisson.

- ► Temps de cuisson : tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION.**
- ► Puissance : appuyez sur le bouton de **sélection ( ),** puis tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION.**

Démarrage rapide :

- Pour faire chauffer des aliments pendant une courte durée à pleine puissance (800 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **Départ** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes. Le four se met en marche immédiatement (Le SÉLECTEUR DE MODE doit être positionné sur Micro-ondes.).

Utilisation du mode Micro-ondes (suite)

Guide relatif aux puissances de cuisson par micro-ondes

PUISSANCE	POURCENTAGE (%)	PUISSANCE ÉMISE (W)	REMARQUE
ÉLEVÉE	100	800	Pour faire chauffer des liquides.
RELATIVEMENT ÉLEVÉE	83	700	Pour faire chauffer et cuire des aliments.
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	67	600	Pour faire chauffer et cuire des aliments.
MOYENNE	50	450	Pour faire cuire de la viande et faire chauffer des aliments délicats.
MOYENNEMENT FAIBLE	33	300	
DÉCONGÉLATION	20	180	Pour faire décongeler et cuire en continue.
FAIBLE	11	100	Pour faire décongeler des aliments délicats.

Guide relatif aux récipients pour micro-ondes

Les récipients utilisés pour le mode Micro-ondes doivent laisser passer les micro-ondes afin que celles-ci pénètrent les aliments. Les métaux tels que l'inox, l'aluminium et le cuivre ont pour effet de renvoyer les micro-ondes. Les récipients métalliques ne doivent par conséquent jamais être utilisés. Les récipients présentés comme étant adaptés à la cuisson aux micro-ondes peuvent être utilisés sans danger. Pour obtenir davantage d'informations sur les récipients appropriés, reportez-vous au guide suivant ; placez toujours le plateau en céramique au niveau 1 lorsque vous utilisez le mode Micro-ondes.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat croustilleur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder 8 minutes.

Utilisation du mode Micro-ondes (suite)

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Porcelaine et plats en terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats en carton ou en polyester jetables	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de restauration rapide		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou papier journal	✗	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
• Plats de service adaptés à la cuisson au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques. Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Plats en verre fin	✓	
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	✗	

Utilisation du mode Micro-ondes (suite)

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓ ✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

Remarque

« Arc » désigne les étincelles qui peuvent se former dans un four micro-ondes.

✓ : recommandé

✓ ✗ : à utiliser avec précaution

✗ : risqué

FR

Guide de cuisson au micro-ondes

MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments.

En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes

Les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser pour obtenir une efficacité maximale. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

En mode micro-ondes, utilisez toujours le plateau en céramique positionné au niveau 1 en partant du bas. Placez les plats et les aliments sur l'assiette céramique.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes

Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four à micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes convient à tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique. Pour faire fondre du beurre ou du chocolat par exemple (reportez-vous au chapitre consacré aux conseils simples et rapides situé à la fin de ce guide).

Cuisson à couvert

Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique spécial micro-ondes.

Temps de repos

Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.

GUIDE DE CUISSON POUR LES LÉGUMES SURGELÉS

Utilisez une cocotte en Pyrex adaptée avec couvercle, puis placez-la sur le plateau en céramique, au niveau 1.

Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson à votre goût.

Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Aliments	Portion (g)	Puissance (W)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Instructions
Épinards	150	600	5 - 7	2 - 3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Brocolis	300	600	8 - 10	2 - 3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300	600	7 - 9	2 - 3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300	600	7½ - 9½	2 - 3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/ maïs)	300	600	7 - 9	2 - 3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Légumes variés (à la chinoise)	300	600	7½ - 9½	2 - 3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.

FR

GUIDE DE CUISSON POUR LES LÉGUMES FRAIS

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) par 250 g sauf si spécifié autrement - reportez-vous au tableau. Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson à votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson.

Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Astuce : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.

Remarque : tous les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (800 W). Utilisez le plateau en céramique, au niveau 1.

Aliments	Portion (g)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Instructions
Brocolis	250 500	3 - 4 6 - 7	3	Préparez des morceaux de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250	5 - 6	3	Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250	4 - 5	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Chou-fleur	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Préparez des morceaux de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Disposez les tiges vers le centre.
Courgettes	250	3 - 4	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250	3 - 4	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.
Poireaux	250	3 - 4	3	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.
Champignons	125 250	1 - 2 2 - 3	3	Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir.
Oignons	250	4 - 5	3	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.
Poivrons	250	4 - 5	3	Coupez les poivrons en fines lamelles.
Pommes de terre	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.
Chou-rave	250	5 - 6	3	Coupez le chou-rave en petits dés.

GUIDE DE CUISSON POUR LE RIZ ET LES PÂTES

Riz Utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle, car le riz double de volume pendant la cuisson. Placez-la sur le plateau en céramique, au niveau 1. Couvrez. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre. Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes Utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Aliments	Portion (g)	Puissance (W)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Instructions
Riz blanc (étuvé)	250 375	800	17 - 18 19 - 20	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide
Riz complet (étuvé)	250 375	800	22 - 23 24 - 25	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250	800	17 - 19	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + céréales)	250	800	19 - 20	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250	800	11 - 13	5	Ajoutez 1000 ml d'eau chaude.

FAIRE RÉCHAUFFER

Votre four à micro-ondes permet de faire réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson. Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Le calcul des temps de réchauffage dans le tableau est basé sur une température ambiante comprise entre +18 et +20°C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7°C pour les aliments réfrigérés. Utilisez le plateau en céramique positionné au niveau 1 pour faire réchauffer les aliments.

Disposition et cuisson à couvert

Évitez de faire réchauffer de trop grandes quantités d'aliments d'un seul coup (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux faire réchauffer plusieurs petites quantités.

Puissances et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés à 800 W alors que d'autres doivent l'être à 700 W, 600 W, 450 W ou même à 300 W. Consultez les tableaux pour plus de renseignements. Pour faire réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible. Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter toute projection bouillante de liquides et donc d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Évitez de faire surchauffer les aliments (au risque de les détériorer). Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

FR

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds. Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise.

Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau). Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les précautions d'emploi.

FAIRE RÉCHAUFFER DES LIQUIDES

Laissez toujours un temps de repos d'au moins 20 secondes après avoir éteint le four pour que la température s'homogénéise. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter toute projection bouillante et donc toute brûlure, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

FAIRE RÉCHAUFFER DES ALIMENTS POUR BÉBÉ

Aliments pour bébé

Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage ! Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température. Température de service recommandée : entre 30 et 40°C.

Lait pour bébé

Versez le lait dans un biberon en verre stérilisé. Faites réchauffer sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon encore muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Température de service recommandée : env. 37°C

DÉCONGÉLATION

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de faire décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste.

La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage afin de permettre au liquide produit par la décongélation de s'écouler.

Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible.

Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas.

Si les parties plus petites ou plus fines des aliments congelés commencent à cuire, protégez-les en cours de décongélation en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.

Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de poursuivre.

Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de terminer la décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend de la quantité décongelée. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Astuce : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez compte de cette différence lors de la congélation et la décongélation des aliments.

Utilisation du mode Micro-ondes (suite)

Pour faire décongeler des aliments dont la température est comprise entre -18 et -20°C, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-contre.

Tous les aliments surgelés doivent être décongelés à l'aide de la fonction de décongélation (180 W). Utilisez le plateau en céramique, au niveau 1.

Aliments	Quantité	Durée (min)	Temps de repos (min)	Instructions
Viande				
Bœuf haché	250 g 500 g	4 - 6 9 - 11	15 - 30	Placez la viande dans l'assiette en céramique.
Escalopes de porc	250 g	7 - 8		Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (2 morceaux).	12 - 14	15 - 60	Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas ou, dans le cas d'un poulet entier, côté poitrine vers le bas, dans une assiette en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poulet entier	1 200 g	28 - 32		
Poisson				
Filets de poisson	200 g	6 - 7	10 - 25	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette en céramique.
Poisson entier	400 g	11 - 13		Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines des filets et la queue du poisson entier d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Fruits				
Baies	300 g	6 - 7	5 - 10	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).
Pain				
Petits pains (environ 50 g chacun) Tartine/ Sandwich	2 morceaux 4 morceaux 250 g	1 - 1½ 2½ - 3 4 - 4½	5 - 20	Placez une feuille de papier absorbant sur l'assiette en céramique et disposez les petits pains (en cercle) ou le pain (à l'horizontale) dessus. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500 g	7 - 9		

FR

Guide de cuisson à la vapeur

Versez **500 ml d'eau froide** dans le plat du cuiseur vapeur. Placez le plateau du cuiseur vapeur sur le plat, disposez les aliments sur le plateau et couvrez avec le couvercle en acier inoxydable. Placez le cuiseur vapeur sur le plateau en céramique, au niveau 1. Le temps de cuisson dépend de la taille, de l'épaisseur et du type d'aliment. Lorsque vous faites cuire à la vapeur de fines tranches ou de petits morceaux, nous vous recommandons de réduire le temps préconisé. À l'inverse, vous pouvez augmenter ce temps lorsque vous faites cuire d'épaisses tranches ou de gros morceaux. Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de cuisson à la vapeur adaptés à chaque type d'aliment.

Aliments	Quantité	Eau froide (ml)	Puissance	Temps (min)	Instructions
Brocolis en morceaux	400 g	500	800 W	15-20	Rincez et nettoyez les brocolis. Préparez des morceaux de taille égale. Répartissez les morceaux uniformément sur le plateau du cuiseur vapeur.
Carottes	400 g	500	800 W	18-22	Rincez et nettoyez les carottes et coupez-les en tranches égales. Répartissez les tranches sur le plateau du cuiseur vapeur.
Chou-fleur, entier	600 g	500	800 W	25-30	Nettoyez le chou-fleur et placez-le sur le plateau du cuiseur vapeur.
Maïs en épis	400 g (x 2)	500	800 W	28-33	Rincez et nettoyez les épis de maïs. Placez les épis de maïs côte à côte sur le plateau du cuiseur vapeur.
Courgettes	400 g	500	800 W	13-18	Rincez les courgettes et coupez-les en tranches égales. Répartissez les tranches uniformément sur le plateau du cuiseur vapeur.
Assortiment de légumes surgelés	400 g	500	800 W	21-26	Répartissez uniformément les légumes surgelés à -18°C (ex. : brocolis, choux-fleurs, carottes en tranches) sur le plateau du cuiseur vapeur.
Pommes de terre (petites)	500 g	500	800 W	28-33	Rincez et nettoyez les pommes de terre et percez leur peau à l'aide d'une fourchette. Répartissez uniformément les pommes de terre entières sur le plateau du cuiseur vapeur.
Pommes	800 g (4 pommes)	500	800 W	18-23	Rincez et évidez les pommes. Placez les pommes debouts, côte à côte, sur le plateau du cuiseur vapeur.

Utilisation du mode Micro-ondes (suite)

Aliments	Quantité	Eau froide (ml)	Puissance	Temps (min)	Instructions
Œufs	4 à 6 œufs	500	800 W	17-22	Percez 4 à 6 œufs frais (taille moyenne) et placez-les dans les cavités du plateau du cuiseur vapeur. Après la cuisson, laissez reposer à couvert pendant 2 à 5 minutes.
Crevettes bleues	250 g (5 à 6 morceaux)	500	800 W	13-18	Aspergez les crevettes bleues d'une à deux cuillères à soupe de jus de citron. Répartissez les uniformément sur le plateau du cuiseur vapeur.
Filets de poisson (cabillaud, sébaste)	500 g (2 à 3 morceaux)	500	800 W	15-20	Aspergez les filets de poisson d'une à deux cuillères à soupe de jus de citron et ajoutez des fines herbes et des épices. (ex. : romarin). Répartissez les filets uniformément sur le plateau du cuiseur vapeur.
Escalopes de poulet	400 g (2 escalopes)	500	800 W	25-30	Rincez et nettoyez les escalopes de poulet. Placez les escalopes de poulet côte à côte sur le plateau du cuiseur vapeur.

FR

Guide de cuisson croustillante

Il est recommandé de faire préchauffer le plat croustilleur dans le fond du four en mode combiné gril (600 W + gril) pendant 1 à 3 minutes. Respectez les temps de cuisson et les instructions préconisés dans le tableau.

Aliments	Quantité	Temps de préchauffage (min)	Mode de cuisson	Temps de cuisson (min)	Instructions
Bacon	4 à 6 tranches (80 g)	1-2	600 W + gril	3 ½ - 4 ½	Faites préchauffer le plat croustilleur. Disposez les tranches côte à côte sur le plat. Placez le plat croustilleur sur le plateau en céramique, au niveau 2.
Tomates grillées	400 g	1-2	300 W + gril	6-7	Faites préchauffer le plat croustilleur. Disposez les tomates-cerises en cercle sur le plat croustilleur, puis placez ce dernier sur le plateau en céramique, au niveau 2.
Omelette	300 g	2-3	450 W + gril	4-5	Battez 3 œufs et ajoutez 2 cuillères à soupe de lait, des herbes et des épices. Coupez une tomate en dés. Faites préchauffer le plat croustilleur, parsemez les dés de tomate sur le plateau, ajoutez les œufs battus et saupoudrez uniformément de 50 g de fromage râpé. Placez le plat sur le plateau en céramique, au niveau 2.
Pizza surgelée	300 à 400 g	2-3	450 W + gril	8-10	Faites préchauffer le plat croustilleur. Placez la pizza surgelée sur le plat croustilleur. Placez le plat croustilleur sur le plateau en céramique, au niveau 2.
Mini rouleaux de printemps surgelés	250 g	1-2	300 W + 210°C	8-10	Faites préchauffer le plat croustilleur. Disposez les rouleaux de printemps sur le plat croustilleur. Placez le plat croustilleur sur le plateau en céramique, au niveau 2. Retournez au bout de 4 à 5 minutes.
Baguettes surgelées	250 g	1-2	300 W + 200°C	10-11	Faites préchauffer le plat croustilleur. Disposez les baguettes surgelées côte à côte sur le plat croustilleur. Placez le plat sur le plateau en céramique, au niveau 2.

Utilisation du mode Micro-ondes (suite)

Aliments	Quantité	Temps de préchauffage (min)	Mode de cuisson	Temps de cuisson (min)	Instructions
Beignets de poulet surgelés	250 g	2-3	600 W + gril	6-7	Faites préchauffer le plat croustilleur. Badigeonnez le plat avec une cuillerée à soupe d'huile et disposez-y les beignets de poulet. Placez le plat croustilleur sur le plateau en céramique, au niveau 2. Retournez au bout de 3 à 4 minutes.
Mini-pizzas surgelées	9 x 30 g (270 g)	1-2	300 W + gril	6-7	Faites préchauffer le plat croustilleur. Disposez les amuse-bouches (ex : mini-pizzas ou mini quiches) sur le plat croustilleur. Placez le plat croustilleur sur le plateau en céramique, au niveau 2.

FR

SIMPLE ET RAPIDE

FAIRE FONDRE DU BEURRE

Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Faites-le chauffer pendant 30 à 40 secondes à 800 W jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT

Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre.

Faites-le chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu. Remuez une ou deux fois en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISÉ

Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre. Faites-le chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE

Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide.

Mettez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex. Faites chauffer pendant une minute à 300 W. Remuez une fois fondue.

CONFECTIONNER UN GLAÇAGE (POUR GÂTEAUX)

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.

Faites cuire sans couvercle dans une cocotte en Pyrex pendant 3 ½ à 4 ½ minutes à 800 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

FAIRE DE LA CONFITURE

Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex de taille adéquate avec couvercle. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien.

Faites cuire à couvert pendant 10 à 12 minutes à 800 W.

Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Versez directement le mélange dans des petits pots à confiture en verre munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes.

FAIRE UN PUDDING

Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les indications figurant sur l'emballage et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille appropriée équipée d'un couvercle. Faites cuire à couvert pendant 6 ½ à 7 ½ minutes à 800 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES

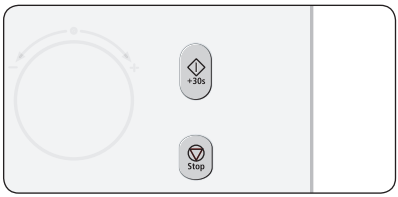
Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne.

Remuez plusieurs fois en cours de cuisson (3 ½ à 4 ½ minutes à 600 W).

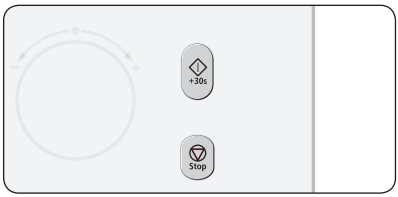
Laissez reposer dans le four pendant 2 à 3 minutes. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Désactiver le signal sonore

Le signal sonore peut être arrêté à tout moment.



1 Pour désactiver le signal sonore, appuyez simultanément sur les boutons **ARRÊT/ANNULATION(⏻)** et **DÉPART(⏻)**.



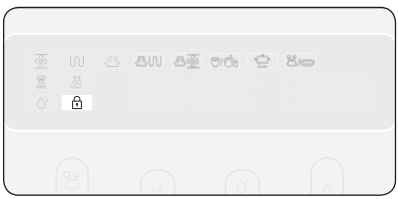
2 Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **ARRÊT/ANNULATION (⏻)** et **DÉPART (⏻)**.

Sécurité enfants

La sécurité enfants du four vous permet de verrouiller le panneau de commande afin d'éviter toute utilisation involontaire du four.

Verrouiller le four

1 Appuyez simultanément sur les boutons de **SÉLECTION** et **ARRÊT/ ANNULATION** et maintenez-les enfoncéspendant 3 secondes.



2 Le symbole du verrouillage s'affiche à l'ÉCRAN, ce qui indique que toutes les fonctions sont bloquées.

Déverrouiller le four

1 Appuyez simultanément sur les boutons de **SÉLECTION** et **ARRÊT/ ANNULATION** et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes.

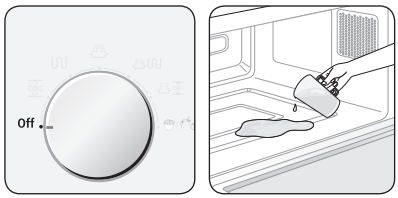
2 Le symbole de verrouillage disparaît, ce qui indique que les fonctions sont débloquées.

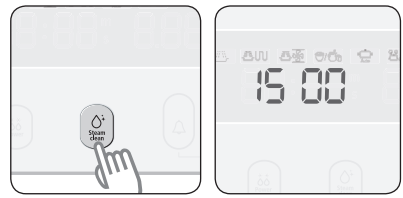
Utilisation de la fonction de nettoyage vapeur

FR

La fonction Nettoyage vapeur vous permet de nettoyer votre four en seulement 15 minutes.

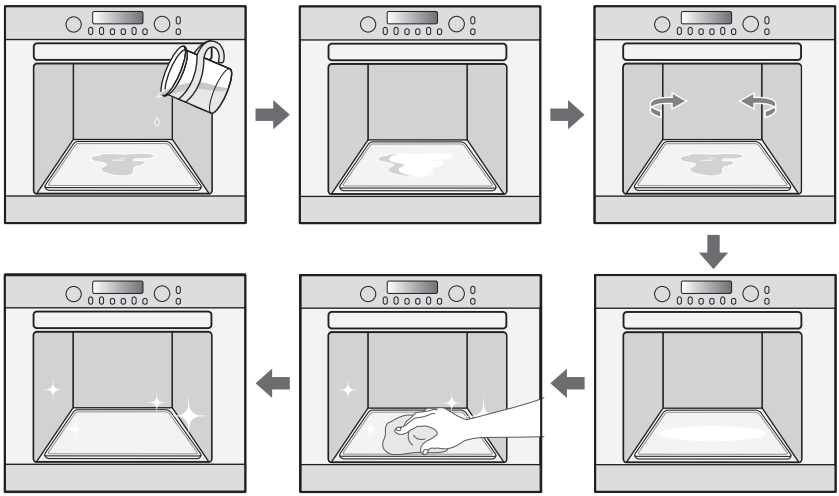
Le processus STEAM CLEAN dure trois minutes et demi. Le temps d'arrêt de l'appareil pour le processus est de onze minutes et demi.





1 Placez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur Off (Désactivé).
► Versez environ 100 ml d'eau dans le four vide, à même le plancher.

2 Appuyez sur le bouton **STEAM CLEAN** (NETTOYAGE VAPEUR). Le four démarre automatiquement.



Important

- N'utilisez cette fonction que lorsque le four est revenu à température ambiante.
- N'utilisez PAS d'eau distillée.
- Pour votre sécurité, NE nettoyez JAMAIS l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).

Nettoyage du four à micro-ondes

Nettoyez régulièrement votre four afin d'éviter toute accumulation de graisses et de résidus alimentaires, en particulier sur les surfaces internes et externes, la porte et les joints de la porte.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez.
2. Éliminez les traces de projections des surfaces intérieures à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée dans le four vide et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.
4. Nettoyez l'intérieur du four.

Important

- Faites particulièrement attention à ne PAS renverser d'eau dans les orifices d'aération.
- N'utilisez JAMAIS de produits abrasifs ou de solvants chimiques.
- Veillez TOUJOURS à ce que les joints de la porte soient parfaitement propres, ceci afin d'éviter que des particules ne s'y accumulent et empêchent la porte de se fermer correctement.

Rangement et entretien du four à micro-ondes

Les réparations doivent uniquement être effectuées par un technicien qualifié.

Si le four a besoin d'être réparé, débranchez-le et contactez le service après-vente Samsung le plus proche.

Avant d'appeler, munissez-vous des informations suivantes :

- ***le numéro du modèle et le numéro de série (figurant à l'arrière du four) ;***
- ***les détails concernant la garantie ;***
- ***une description précise du dysfonctionnement.***

Si le four doit être rangé temporairement, choisissez un endroit propre et sec car la poussière et l'humidité risqueraient de l'endommager.

Dépannage

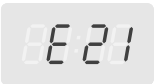
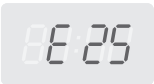
FR

Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre four, essayez les solutions proposées ci-dessous. Elles pourront vous permettre de résoudre rapidement votre problème sans que vous n'ayez à téléphoner au service après-vente.

- Les aliments ne cuisent pas.
  - Vérifiez que la minuterie a été réglée correctement et que vous avez appuyé sur le bouton DÉPART.
  - Fermez bien la porte.
  - Vérifiez que vous n'avez pas grillé un fusible ou déclenché le disjoncteur.
- Les aliments sont trop ou pas assez cuits.
  - Vérifiez que vous avez sélectionné un temps de cuisson approprié.
  - Vérifiez que vous avez sélectionné la puissance appropriée.
- Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).
  - Vérifiez que vous avez utilisé des récipients appropriés sans ornements métalliques.
  - Vérifiez qu'aucune fourchette ni aucun ustensile en métal ne soient restés dans le four.
  - Si vous utilisez de l'aluminium, assurez-vous qu'il ne soit pas trop proche des parois intérieures.
- Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs
  - Ce phénomène peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Pour minimiser ce problème, tâchez d'installer le four loin des téléviseurs, postes de radio et antennes.
- Des interférences électroniques provoquent la réinitialisation de l'ÉCRAN.
  - Débranchez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez à nouveau l'horloge.
- De la condensation se forme à l'intérieur du four
  - Ce phénomène est normal. Essuyez-la simplement après la cuisson.
- Le ventilateur continue de fonctionner après l'arrêt du four.
  - Ce phénomène est normal. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant trois minutes après l'arrêt du four.
- Un flux d'air est détecté autour de la porte et du four.
  - Ce phénomène est normal.
- Un reflet lumineux apparaît autour de la porte et du four.
  - Ce phénomène est normal.
- De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou des orifices de ventilation.
  - Ce phénomène est normal.
- Un cliquetis se fait entendre lorsque le four fonctionne, en particulier en mode de décongélation.
  - Ce phénomène est normal.

Codes d'erreur

FR

Code d'erreur	Fonctions générales
	**CAPTEUR TEMPÉRATURE COUPÉ** Le capteur détecte une température supérieure à 250 °C pendant le fonctionnement/l'annulation.
	CAPTEUR TEMPÉRATURE COURT-CIRCUITÉ Le capteur détecte une température inférieure à 5 °C pendant le fonctionnement/l'annulation.
	**PLUS DE 230 °C PENDANT LE FONCTIONNEMENT DU MICRO-ONDES** La température dépasse 230 °C en cours de fonctionnement (FLAMMES détectées)
	COMMUTATEUR DU REGISTRE En cas de dysfonctionnement du REGISTRE (ouverture ou fermeture pendant 1 minute).

Caractéristiques techniques

FR

« Samsung s'efforce sans cesse d'optimiser ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis. »

Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Consommation électrique	
Puissance maximale	3000 W
Micro-ondes	1530 W
Gril	1540 W
Convection (cuisson par ventilation)	2050 W
Puissance de sortie	100 W / 800 W (IEC - 705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Magnétron	OM75P (20)
Système de refroidissement	Moteur de ventilation
Dimensions (l x H x P)	
Extérieures	520 x 385 x 481 mm
Intérieures	400 x 235 x 385 mm
Capacité	36 litres
Poids	
Net	25 kg env.

Note

Note

FR

Note

FR

SAMSUNG ELECTRONICS

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/za
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr
U.A.E	800-SAMSUNG (726 7864) 8000-4726	www.samsung.com/ae

Code n° : DG68-00239A